



LE JOUR DU Végé

<p> Salade verte BIO et croûtons </p> <p> Salade de mâche et betteraves</p> <p>Vinaigrette framboise moutarde</p>	<p> Potage jardinier (jardinière de légumes, pommes de terre, crème)</p>		<p> Chou chinois, vinaigrette caramel </p> <p>Nems aux légumes et sauce nems </p>	<p> Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise) </p> <p>Céleri râpé sauce enrobante à l'ail BIO (mayonnaise, fromage blanc) </p>
<p> Dahl de pois cassés et boulgour (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots rouges)</p>	<p>Saucisse de Francfort (porc)</p>		<p> Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), riz IGP et œufs brouillés </p>	<p> Calamars à la romaine</p>
<p>Petit moulé nature</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p> Saint Nectaire </p> <p> Bleu d'Auvergne </p>		<p> Steak de colin sauce laquée (sauce soja, jus de citron, gingembre)</p>	<p>Purée de carottes</p>
<p>Coupelle compote pomme fraise cassis BIO </p> <p>Compote de pommes BIO </p>	<p> Fruit de saison BIO </p> <p> Fruit de saison BIO </p>		<p> Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé et Nougat chinois</p>	<p> Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
				<p>Moelleux au chocolat frais</p> <p>Flan pâtissier</p>

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Régions Ultra Périphériques
- Eco Verger
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée